

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue,
prenez toujours le temps de lire le livret d'utilisation attentivement avant d'utiliser l'appareil

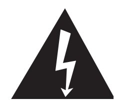
PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Mettez le batteur sur socle Cuisinart[MD] hors tension (OFF) et débranchez-le lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'y raccorder ou de retirer le robot culinaire, de vider le contenu du bol ou avant de le nettoyer.
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Cuisinart recommande de ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
4. **LES COUTEAUX SONT COUPANTS. MANIPULEZ-LES AVEC SOIN.** Rangez-les hors de la portée des enfants.
5. Pour réduire le risque de blessure, ne posez jamais la lame ou le disque sur la base sans avoir verrouillé le bol au préalable.
6. **MISE EN GARDE : NE METTEZ JAMAIS LES MAINS DANS LE RÉCIPIENT ET NE TOUCHEZ JAMAIS LES COUTEAUX QUAND L'APPAREIL EST BRANCHÉ.**
7. **N'ALIMENTEZ JAMAIS L'APPAREIL À LA MAIN POUSSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LE POUSSOIR.**

   Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et les accessoires raccordés. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur sur socle ou son accessoire robot, gardez les mains, les ustensiles et tout autre article à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc élec trique ou présenter un risque de blessure.
9. N'utilisez pas plus d'un accessoire ou d'une fonction à la fois.

MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

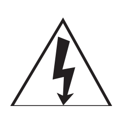


L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.



Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

10. Ne dépassez pas les capacités énoncées dans le présent document.
11. N'utilisez pas un appareil électrique qui a été échappé ou endommagé, qui a mal fonctionné ou dont le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche de chez vous et faites-le vérifier et réparer ou régler au besoin avant de l'utiliser de nouveau.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
13. N'utilisez pas le robot à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager celui-ci. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le robot est hors tension (OFF).
15. Posez toujours bien le couvercle sur le bol avant de faire fonctionner l'appareil. Ne faites jamais fonctionner l'appareil sans son couvercle correctement verrouillé.
16. Attendez toujours que la lame ou le disque soit complètement immobilisé avant de retirer le couvercle.
17. Ne laissez jamais le robot culinaire fonctionner sans surveillance.
18. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais l'unité électrique dans l'eau ou un autre liquide.
19. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table.
20. N'essayey jamais de contourner le dispositif de verrouillage de couvercle.



MISE EN GARDE

RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE.
NE PAS OUVRIR.



MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. LE BLOCMOTEUR NE CONTIENT AUCUN COMPOSANT POUVANT ÊTRE ENTRETENU PAR L'UTILISATEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Le batteur sur socle est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être au moins équivalent à la capacité nominale de l'appareil. De plus, elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

REMARQUE

Le batteur sur socle est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié.

Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

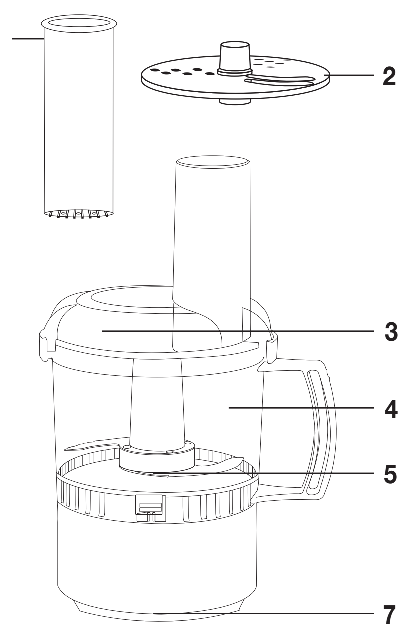
INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte du robot culinaire pour batteur sur socle de Cuisinart sur une surface plane et solide avant de le déballer.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document imprimé.
3. Retirez le morceau de carton sur le dessus. Sortez la boîte qui contient le disque éminceur/déchiqueteur réversible, avec précaution.
4. La lame à hacher est dans le bol. Retirez le couvercle, puis retirez la lame avec précaution, car ses bords sont très coupants.
5. Sortez le robot culinaire de la boîte, avec précaution.

Pour savoir comment assembler le robot culinaire, lisez les instructions à la page 5. Remettez tous les morceaux en carton dans la boîte et conservez le tout; cela pourrait vous être utile si vous devez remballer le robot culinaire un jour.

Avant d'utiliser votre robot culinaire la première fois, lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 8 pour éliminer toute la poussière et les résidus.

PIÈCES



1. **Poussoir avec distributeur d'huile**
2. **Disque éminceur/déchiqueteur réversible en acier inoxydable**
3. **Couvercle du bol avec entonnoir**
4. **Bol transparent**
5. **Lame à hacher en acier inoxydable**
6. **Arbre d'entraînement (non montrée)**
7. **Manchon d'entraînement**

ASSEMBLAGE

1. Tenez le manchon d'entraînement dans une main et le bol muni de la poignée dans l'autre. Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le manchon.
2. Mettez l'arbre d'entraînement dans le bol.
3. Posez la lame à hacher ou le disque éminceur/déchiqueteur sur l'arbre. **Manipulez la lame et le disque avec précaution, car ils sont aussi coupants qu'une lame de rasoir.**
4. Mettez le couvercle sur le bol en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
5. Glissez le poussoir dans l'entonnoir, bout arrondi vers l'extérieur du bol.
6. Ouvrez le couvercle du batteur sur socle et vissez le manchon d'entraînement du robot sur la prise du batteur

COMMENT TRANCHER ET DÉCHIQUETER

Le disque éminceur/déchiqueteur peut être utilisé pour trancher ou déchiqueter des fruits, des légumes et des fromages.

1. Pour commencer, fixez le robot au batteur et posez le disque sur l'arbre d'entraînement, face de coupe désirée tournée vers le haut.
2. **Pour trancher :** Posez le disque sur l'arbre, bord soulevé sur le dessus.

Pour déchiqueter : Posez le disque sur l'arbre, fentes soulevées sur le dessus. Manipulez le disque avec soin, car les lames sont aussi coupantes qu'une lame de rasoir.

3. Mettez le couvercle sur le bol de sorte que l'entonnoir soit vers la position de 11 h et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé.
4. Tenez le poussoir, partie arrondie vers l'extérieur du bol, et insérez-le dans l'entonnoir.

   Fruits et légumes : Mettez les aliments dans l'entonnoir, appuyez sur le bouton ON et poussez les aliments avec le poussoir.
   Fromages mi-durs (comme le cheddar ou le suisse) : Transformez seulement des fromages bien froids. Mettez le fromage dans l'entonnoir, appuyez sur le bouton ON, attendez 5 secondes et poussez les aliments avec le poussoir. N'utilisez pas le disque émincer/déchiqueteur pour transformer des fromages durs comme le parmesan.
   UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR POUR ALIMENTER LE ROBOT. NE METTEZ JAMAIS LES DOIGTS NI UNE SPATULE DANS L'ENTONNOIR.
5. Réglez le batteur à la vitesse 12.
6. Déverrouillez le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

COMMENT HACHER ET RÉDUIRE EN PURÉE

1. Posez la lame sur l'arbre dans le bol; elle devrait glisser facilement jusqu'au fond du bol. La lame la plus basse touchera presque le fond du bol.
2. Coupez les aliments en dés de 1,25 cm (½ po). Vous obtiendrez des résultats plus uniformes si vous coupez des dés d'à peu près tous la même grosseur.
3. Mettez les aliments dans le bol. Vous pouvez mettre au plus 250 ml (1 tasse) d'aliments à la fois dans le bol; si vous devez transformer des quantités supérieures d'aliments, procédez par lot de 250 ml (1 tasse).
4. Mettez le couvercle sur le bol, entonnoir vers la position 11 h.
5. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé; un clic se fera entendre. Si vous avez de la difficulté à poser le couvercle, tournez le moyeu de la lame à hacher légèrement et ressayez.

REMARQUE : Le poussoir s'insère dans l'entonnoir, partie arrondie vers l'extérieur du bol. **N'ALIMENTEZ JAMAIS L'APPAREIL À LA MAIN. POUSSEZ TOUJOURS LES ALIMENTS DANS L'ENTONNOIR AVEC LE POUSSOIR.**

6. Réglez le batteur à la vitesse 12.
7. Mettez l'appareil sous tension (ON).
8. Abaissez et relâchez la touche « Fold » deux ou trois fois de suite. Entre chaque impulsion, attendez que les aliments retombent dans le fond du bol; ils se retrouveront ainsi sur le trajet de la lame chaque fois que le moteur sera actionné.
9. Vérifiez fréquemment la consistance à travers le bol. Prenez garde de surtransformer les aliments. Pour obtenir un hachage plus grossier, appuyez sur la touche « Fold » seulement quelques fois.
10. Pour hacher plus finement ou mettre en purée, appuyez sur la touche ON du batteur et laissez le robot tourner continuellement, jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Vérifiez régulièrement la consistance à travers le bol pour éviter de surtransformer les aliments. Utilisez la spatule pour racler les parois du bol, au besoin.

    Les aliments à teneur élevée en eau, tels que les oignons, tournent vite en purée. Vérifiez fréquemment la consistance à travers le couvercle.

Pour transformer les fromages durs comme le parmesan : Mettez l'appareil sous tension (ON), attendez 5 secondes et mettez le fromage en dés de 1,25 cm (½ pouce) dans l'entonnoir, puis poussez le fromage avec le poussoir. Transformez le fromage jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

Pour transformer la viande, la volaille ou le poisson : Vous pouvez transformer jusqu'à 250 g (½ lb) à la fois. La viande, la volaille ou le poisson doivent être très froids, mais pas gelés. Coupez-les en dés de 1,2 cm (½ pouce); vous devez parer le cartilage, mais vous pouvez garder du gras si vous le désirez. Pour hacher, abaissez et relâchez la touche « Fold » trois fois de 5 secondes et vérifiez la consistance. Hacher plus finement en appuyant de nouveau sur la touche « Fold » jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.

AJOUTER DES INGRÉDIENTS EN COURS DE TRANSFORMATION

Pour ajouter du liquide dans le robot culinaire pendant qu'il fonctionne, versez le liquide dans l'entonnoir. Cela est particulièrement utile pour la préparation de mayonnaise ou de vinaigrettes. Le poussoir a un orifice au bas qui laisse couler le liquide en un mince filet régulier, ce qui est pratique pour la préparation des sauces.

Pour ajouter des aliments en petits morceaux comme le fromage, la viande ou l'ail, vous n'avez qu'à les laisser tomber dans l'entonnoir.

Pour éviter les dégâts quand vous ajoutez du sucre ou d'autres ingrédients secs, utilisez un entonnoir ordinaire au-dessus de l'entonnoir du robot.

VIDER LES ALIMENTS TRANSFORMÉS

Pour vider le bol, mettez l'appareil hors tension (OFF) et attendez que la lame soit parfaitement immobilisée. Ensuite, tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller. N'essayez jamais de retirer le couvercle et le bol ensemble, car vous pourriez endommager le bol.

Il est important de ne pas laisser la lame tomber du bol quand vous le videz. Procédez de l'une ou l'autre des méthodes suivantes :

1. Avant de pencher le bol, dégagez les aliments autour de la lame à l'aide d'une spatule. Retirez la lame avec précaution en la saisissant par son moyeu en plastique.
2. Retenez le dessus de la lame en place avec une spatule ou le bout du doigt pendant que vous videz le bol.

REMARQUE : Il arrive parfois qu'un morceau d'aliment se coince entre la lame et le bol. Si cela se produit, retirez le couvercle, tirez sur la lame avec précaution et délogez le morceau. Videz le bol, reposez la lame et verrouillez le couvercle en position. Pour éviter que cela ne se produise, mettez seulement les aliments en dés d'au plus 2 cm (¾ po) à la fois.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Rangez les disques et les lames comme vous le faites pour vos couteaux tranchants, c'est-à- dire hors de la portée des enfants.

Le bol, le couvercle, le poussoir, la lame à hacher et le disque éminceur/ déchiqueteur peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Mettez le bol à l'envers. Au moment de vider le lave-vaisselle, n'oubliez pas où vous avez mis les disques et les lames!

Le manchon d'entraînement n'est pas immersible. Pour le nettoyer, essuyez-le simplement avec un linge humide.

Quand vous lavez les lames ou les disques à la main, faites très attention! Ne les plongez pas dans l'eau savonneuse où vous risqueriez de les perdre de vue. Pour nettoyer la lame en métal, remplissez le bol d'eau savonneuse, tenez la lame par son moyeu en plastique, posez-la sur l'arbre et agitez-la rapidement de haut en bas. Vous pouvez également utiliser une douchette ou, s'il le faut, une brosse.

Le bol ne va pas au micro-ondes.

Recettes

Hoummos épicé aux deux poivres

Essayez notre version épicée de cette tartinade traditionnelle du Moyen-Orient. Servez-la avec des pointes de pita ou des crudités.

Donne 400 ml (1⅔ tasses)

1 à 2	**gousses d'ail, pelées**
2	**lanières de zeste de citron de 1,25 x 5 cm (½ x 2 po), (l'équivalent d'un demi citron), dont la membre blanche amère a été enlevée, coupées en dés de 1,25 cm (½ pouce)**
1 à 2 ml	**(¼ à ½ c. à thé) de piment rouge broyé (au goût)**
5 ml	**(1 c. à thé) de cumin moulu**
3.75 ml	**(¾ c. à thé) d'herbes de Provence**
2.5 ml	**(½ c. à thé) de sel kosher**
1 ml	**(¼ c. à thé) de coriandre frais moulu**
1	**poivron rouge grillé (frais ou en conserve), égoutté et coupé en 8 morceaux**
1	**boîte de 560 ml (14 à 15 onces) de pois chiches égouttés, rincés et ré-égouttés**
30 ml	**(2 c. à soupe) de jus de citron frais**
15 ml	**(1 c. à soupe) d'eau**
15 ml	**(1 c. à soupe) de pâte tahini**
1 ml	**(¼ c. à thé) de sauce piquante comme la sauce Tabasco[MD] (au goût)**
15 ml	**(1 c. à soupe) d'huile d'olive vierge extra**

Mettre l'ail, le zeste de citron, le piment, le cumin, les herbes de Provence, le sel et la coriandre dans le bol du robot muni de la lame à hacher. Faire tourner le batteur à la vitesse 12 pendant 15 secondes environ, jusqu'à ce que l'ail et le zeste de citron soient finement hachés. Racler les parois du bol. Ajouter le reste des ingrédients. Transformer pendant 20 secondes. Racler les parois du bol. Transformer de nouveau pendant 20 secondes. Vider le hoummos dans un bol de service et laisser reposer 30 minutes pour que les arômes se marient. L'hoummos se conserve jusqu'à une semaine au réfrigérateur dans un bol couvert.

Torta au fromage de chèvre

La prochaine fois que vous recevrez, impressionnez vos amis en leur servant cette tourte au fromage de chèvre faite maison!

Donne 500 ml (2 tasses), assez pour un moule.

4	**tomates séchées au soleil, sans huile, hachées**
2 ml	**(½ c. à thé) d'herbes de Provence**
15 ml	**(1 c. à soupe) de pignes rôties, hachées**
30 ml	**(2 c. à soupe) d'huile d'olive vierge extra**
1 à 2	**gousses d'ail, pelées**
50 ml	**(¼ tasse) d'herbes fraîches (persil, ou persil mélangé avec du thym, du romarin et du basilic), légèrement tassées**
115 g	**(4 oz) de fromage à la crème (à teneur réduite en gras, si on veut), coupé en dés de 2,5 cm (1 po)**
226 g	**(8 oz) de fromage de chèvre, froid, coupé en dés de 2,5 cm (1 po)**
1 ml	**(¼ c. à thé) de sel koscher**
0.5 ml	**(⅛ c. à thé) de poivre frais moulu**
	Tranches de provolone (facultatif)

Dans un petit bol, combiner les tomates, les herbes de Provence, les pignes et l'huile d'olive; réserver.

Poser la lame en métal dans le bol. Pendant que le robot tourne, ajouter l'ail par l'entonnoir et le hacher à la vitesse 12 pendant 10 secondes.

Racler les parois du bol. Ajouter les herbes; hacher finement pendant 15 secondes. Ajouter les fromages, le sel et le poivre; combiner pendant 30 secondes.

Tapisser un moule peu profond ou un moule de 500 ml (2 tasses) d'une pellicule plastique. Verser le mélange de tomates à la cuillère dans le moule. Étaler une couche de fromage par-dessus les tomates en la tassant légèrement. Ajouter le reste du fromage et lisser le dessus. Finir avec une couche de provolone en tranches, si on le désire. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer au moins 4 heures ou jusqu'au moment de servir. La torta se conserve pendant jusqu'à cinq jours au réfrigérateur.

Pour démouler : Retirer la pellicule plastique. Disposer des fines herbes fraîches ou autres « verdure » sur le fromage de sorte qu'elles dépassent des bords. Recouvrir le moule d'une assiette de service. Inverser le moule sur l'assiette. Soulever le moule avec précaution et retirer délicatement la pellicule plastique. Servir avec des craquelins, des quartiers de pita, des tranches de bagel ou de pain baguette.

Pommes de terre dorées au gratin

Riche, satisfaisant et absolument délicieux.

Donne 6 à 8 portions.

	Enduit végétal en vaporisateur ou 7 ml (½ c. à soupe) de beurre non salé à la température de la pièce
50 ml	**(¼ tasse) de persil italien modérément tassé**
115 g	**(4 oz) de fromage suisse ou gruyère, coupé en dés**
1 kg	**(2 lb) de pommes de terre jaunes ou dorées, pelées et coupées en dés qui font dans l'entonnoir**
2 ml	**(½ c. à thé) de sel koscher**
2 ml	**(½ c. à thé) de poivre noir frais moulu**
375 ml	**(1½ tasse) de crème légère**

Placer la grille dans le milieu du four. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire un plat de 1,5 L (6 tasses) de cuisson d'enduit végétal ou de beurre ramolli.

Mettre le persil dans le bol du robot muni de la lame à hacher en métal. Hacher finement à la vitesse 12, pendant environ 15 secondes. Retirer et réserver. Retirer la lame en métal.

Poser le disque déchiqueteur dans le bol. Râper le fromage en appuyant modérément sur le poussoir. Retirer le fromage et réserver. Inverser le disque du côté éminceur. Trancher les pommes de terre en appuyant modérément sur le poussoir. Les tranches de pomme de terre rempliront le bol.

Réserver environ 20 tranches de pomme de terre. Étaler la moitié des tranches de pomme de terre dans le plat préparé. Saupoudrer de la moitié du sel, du poivre, du persil et du fromage. Étaler le reste des pommes de terre et garnir des 20 tranches réservées de façon décorative sur le dessus. Saupoudrer le reste du sel, du poivre, du persil et du fromage. Verser délicatement la crème légère dans le plat. Recouvrir le plat d'un papier d'aluminium légèrement beurré ou vaporisé d'enduit végétal pour l'empêcher de coller. Faire cuire pendant 75 minutes au four. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et dorées. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

Gâteau aux carottes et aux courgettes

Une variante du bon vieux gâteau aux carottes, ce gâteau moelleux et délicieux est une excellente façon de leur faire manger des légumes en cachette.

Donne environ 16 portions ou plus.

	Enduit végétal en vaporisateur
375 ml	**(1½ tasse) de farine tout usage non blanchie**
125 ml	**(½ tasse) de farine de blé entier**
25 ml	**(1½ c. à soupe) de poudre de cacao non sucré**
5 ml	**(1 c. à thé) de poudre à pâte**
5 ml	**(1 c. à thé) de bicarbonate de soude**
5 ml	**(1 c. à thé) de cannelle moulue**
2 ml	**(½ c. à thé) de gingembre moulu**
1 ml	**(¼ c. à thé) de muscade frais moulue**
170 g	**(6 oz) de carottes pelées et coupées en morceaux qui font dans l'entonnoir**
170 g	**(6 oz) de courgettes pelées et coupées en morceaux qui font dans l'entonnoir**
4	**gros œufs**
175 ml	**(¾ tasse) de sucre granulé**
175 ml	**(¾ tasse) de cassonade tassée**
175 ml	**(¾ tasse) d'huile végétale sans saveur (comme de l'huile de canola)**
5 ml	**(1 c. à thé) d'extrait de vanille pure**
175 ml	**(¾ tasse) de noix de Grenoble ou de pacane hachées (facultatif)**
125 ml	**(½ tasse) de raisins secs**

Placer la grille dans le milieu du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule à cheminée de 25 ml (10 po) d'enduit végétal.

Mettre les farines, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, la cannelle, le gingembre et la muscade dans un bol moyen; mélanger. Réserver.

Poser le disque déchiqueteur dans le bol du robot. Râper les carottes et les courgettes en exerçant une pression moyenne sur le poussoir; réserver.

Mettre les œufs et les sucres dans le bol à mélanger du batteur sur socle muni de la palette plate. Régler la minuterie pour 2 minutes et mélanger à la vitesse 4. Réduire à la vitesse 2 et pendant que le batteur tourne, ajouter l'huile en un mince filet régulier; mélanger pendant environ 1 minute jusqu'à ce que le mélange soit émulsifié. Ajouter la vanille et mélanger. Arrêter le batteur et racler la palette et le bol avec une spatule. Ajouter le mélange sec, les légumes râpés, les noix et les raisins dans le bol. Mélanger à la vitesse 1, 30 à 40 secondes, jusqu'à ce que les ingrédients soient incorporés. Racler le bol et la palette et mélanger de nouveau pendant 30 secondes.

Verser le mélange à la cuillère dans le moule préparé. Faire cuire dans le four préchauffé à 180 °C (350 °F) pendant 55 à 65 minutes, jusqu'à ce qu'une sonde piquée au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule sur une grille pendant 20 minutes. Démouler et laisser refroidir parfaitement avant de glacer ou de couper.

Glacer le gâteau d'une demi-recette du glaçage au fromage à la crème (qu'on trouve dans le livret de recettes du

batteur sur socle) auquel on aura ajouté 10 à 15 ml (2 à 3 c. à thé) de lait ou de crème pour faire une glace versable. On peut également, si on le désire, saupoudrer simplement le gâteau de sucre à glaçage avant de le servir.
GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : SMFPC. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 70630, désigne l'année, le mois et le jour (2007, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

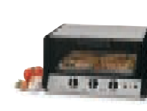
AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.




Cafetières


Robots culinaires


Grille-pain


Cuiseurs à riz


Batteries de cuisine


Grills

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité que de vous facilitent la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et Savourez la bonne vie®.

www.cuisinart.ca

100 Conair Parkway
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Imprimé en Chine

06CC25069

IB-6389-CAN